SKYMSEN
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ:82.983.032/0001-19
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 – Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA SKYMSEN
Ramais 6011
6012
6013

E-mail: at@siemsen.com.br

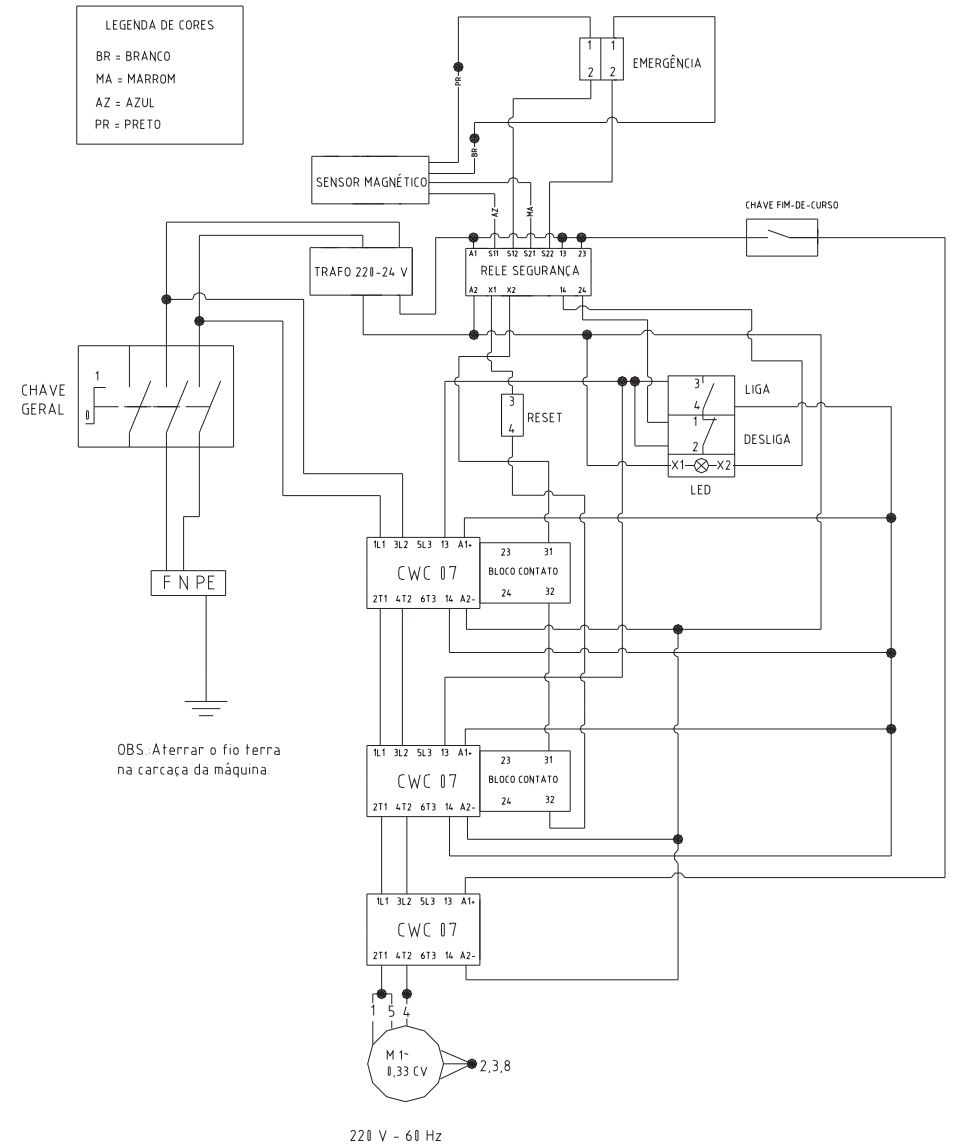
- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

Manual de Instruções

Processador de Alimentos

Modelo
PAIE-S-N

45233.5 - Agosto /2011

5.2 Diagrama Elétrico

6. Normas Observadas

- NR-12
- NT-94

5.2.3 Correia de Transmissão

Para o bom funcionamento da máquina e durabilidade da correia, a mesma deve estar perfeitamente regulada. Caso esteja frouxa, a correia irá patinar durante a operação. Deve-se ter cuidado para não tensioná-la demasiadamente, pois desta forma causará desgastes prematuros nos rolamentos.

Para ajustar a correia, após remover o gabinete item 5.2.3, com o auxílio de chaves fixas (chave de boca) de 13 mm e 10 mm, afrouxe os dois parafusos (03793.1) que fixam o motor elétrico (A), em seguida com o auxílio de uma chave de fenda grande, pressione o motor elétrico no sentido de esticar a correia, apertando em seguida os dois parafusos anteriormente afrouxados.

SUMÁRIO

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente, o Processador de Alimentos Mod. PAIE-S-N é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em uma superfície úmida ou molhada.

1.1.2 Desconecte a máquina da rede elétrica quando: Não estiver em uso, desejar retirar quaisquer das partes móveis, inserir ou remover acessórios, quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.

1.1.5 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Leve seu aparelho a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

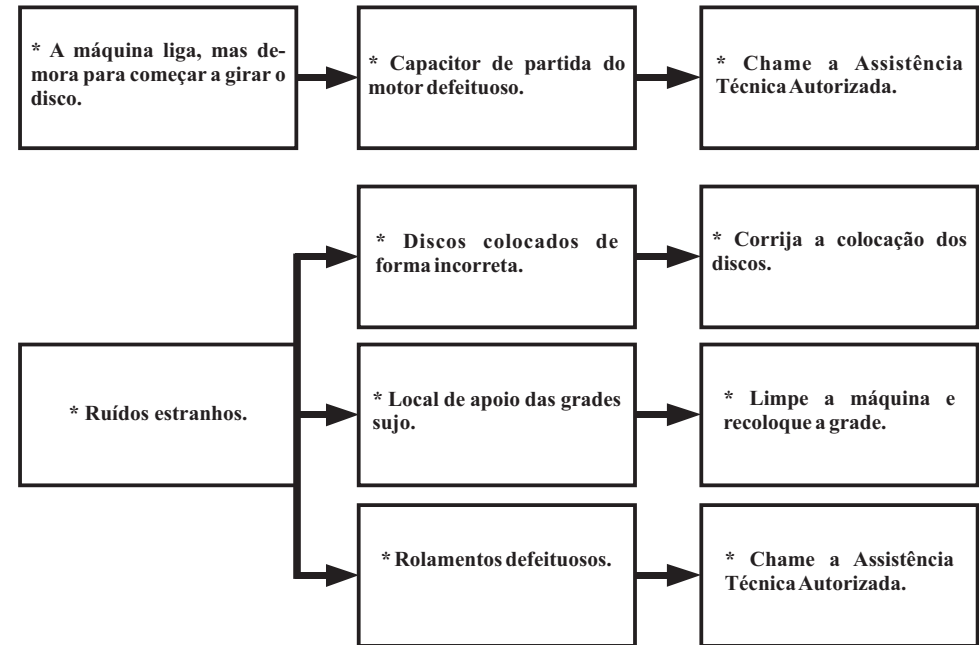
1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados dos Discos de Corte.

1.1.15 Não deixe seu Processador de Alimentos funcionando sem supervisão.

1.1.16 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário o Processador de Alimentos Mod. PAIE-S-N é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo, após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE
Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5.2 Ajustes e Substituição de Componentes

5.2.1 Afiação das Lâminas.

As lâminas são removíveis, portanto podem ser facilmente afiadas, porém deve-se ter especial atenção , para manter o ângulo de corte. As lâminas da grade cubo e da grelha da grade palito, devem ser afiadas usando uma lixa fina ou pedra de amolar.

5.2.2 Regulagem da Tensão da Grelha da Grade Palito.

Quando a máquina começa a produzir palitos irregulares, as lâminas da grelha da grade palito devem ser tensionadas. Com o auxílio de uma chave de fenda, afrouxe parcialmente os dois parafusos localizados na parte de baixo da grade palito. Em seguida aperte os dois parafusos localizados na parte frontal do disco, até que a grelha palito fique tencionada. Para finalizar, aperte novamente os dois parafusos afrouxados inicialmente.

Problemas	Causas	Soluções
* O processador não liga.	* A máquina está desligada da tomada.	* Ligue o cabo elétrico da máquina na tomada.
	* O sensor reed switch da tampa da camara dos discos não está funcionando.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* A tampa da camara dos discos esta aberta.	* Feche a tampa da carcaça.
	* O sensor da haste do soquete não está funcionando.	* Regule o dispositivo de segurança da haste com os soquetes e verifique os contatos elétricos, conforme descrito no item 5.2.5 deste manual.
	* Problema no Contator.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Cheiro de queimado e/ou fumaça.	* Problema no Sistema Elétrico.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* Problema no motor elétrico.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* A máquina liga, mas demora para começar a girar o disco.	* Correias patinando.	* Ajuste a tensão das correias conforme descrito no item 5.2 deste manual.
* Cabo elétrico danificado.	* Falha no transporte do produto.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE
Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) c/ capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipameto por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

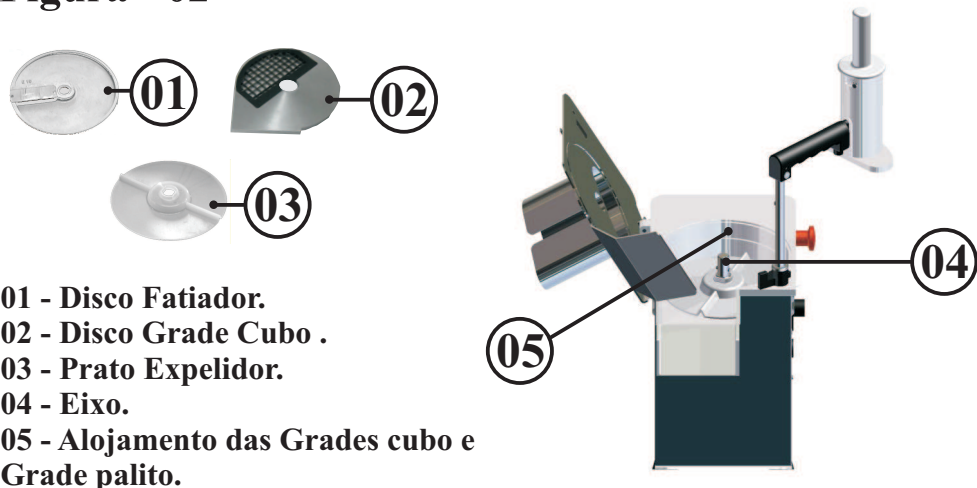
1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência
Siemsen.

Figura-01

1- Empurrador
2- Gabinete
3- Soquete
4- Tampão Borracha
5- Botão Reset
6- Bocal Redondo
7- Botão de Emergência
8- Tampa de Proteção
9- Chave Liga/Desliga
10- Bocal Oblongo

IMPORTANTE
A Metalúrgica SIEMSEN Ltda. **NÃO SE RESPONSABILIZA** por danos causados ao equipamento pela utilização de componentes **NÃO ORIGINAIS**.

Figura - 02

01 - Disco Fatiador.
02 - Disco Grade Cubo .
03 - Prato Expelidor.
04 - Eixo.
05 - Alojamento das Grades cubo e Grade palito.

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário o Processador de Alimentos modelo PAIE-S-N, é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento da mesma sem que a Tampa de Proteção N° 08 (fig. 01), esteja devidamente posicionada.

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

CARACTERÍSTICA	U.M.	*PAIE-S-N*
Tensão	[V]	127/220
Freqüência	[Hz]	60
Potência	[CV]	0,33
Consumo	[kW/h]	0,24
Altura	[mm]	610
Largura	[mm]	310
Profundidade	[mm]	560
Peso Líquido	[kg]	19
Peso Bruto	[kg]	29
Capacidade de Produção Média	[Kg/h]	Até 350

Problemas	Causas	Soluções
* O produto cortado fica preso no interior da máquina.	* Falta do prato expelidor.	* Coloque o prato expelidor, conforme indicado nos itens 3.2 e 3.3 deste manual.
* O disco para durante a operação.	* Falta de energia.	* Verifique se o plug esta ligado na tomada.
	* As correias do motor estão patinando.	*Ajuste a tensão das correias conforme descrito no item 5.2 deste manual.
	* O dispositivo de segurança da haste com o soquete, está mau regulado ou com mau contato.	* Regule o dispositivo de segurança da haste com o soquete e verifique os contatos elétricos, conforme descrito no item 5.2 deste
	* O dispositivo de segurança da tampa da carcaça está com mau contato.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* Mau contato do botão liga desliga.	* Verifique as ligações do botão liga / desliga.
	* Mau contato no plug ou cabo de ligação.	* Verifique se o cabo de ligação não está partido e confira os pinos do plug.
* O processador não liga.	* Falta de energia elétrica.	* Verifique se existe energia elétrica.

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

4.6.2 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

O Processador de Alimentos, Mod. PAIE-S, foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural, causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Processador de Alimentos, verifique a Tabela - 04 a seguir, onde são descritos algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

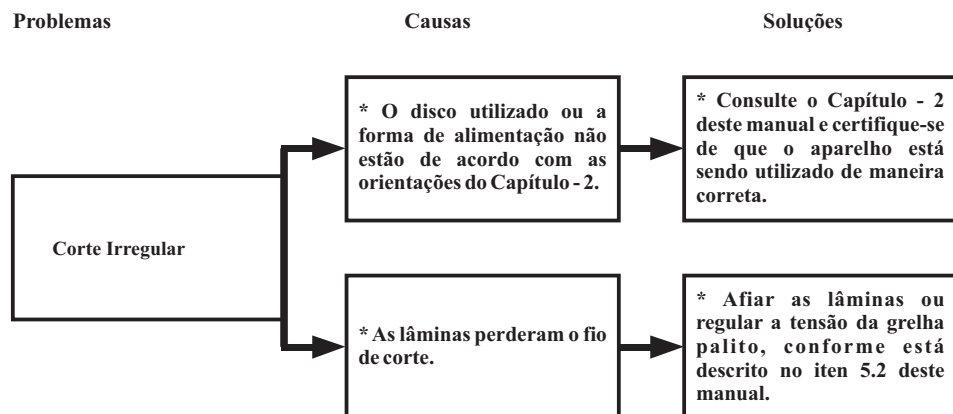
Tabela - 04

1.4 Discos e Grades Disponíveis

Tabela - 02

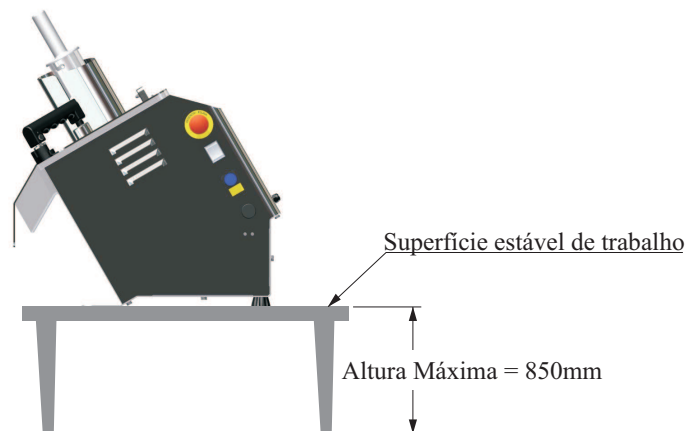
Denominação	Dimensões de cortes aproximadas	Código
Disco Desfiador Z3	Diâmetro de 3 mm	09610.5
Disco Desfiador Z5	Diâmetro de 5 mm	09612.1
Disco Desfiador Z8	Diâmetro de 8 mm	09613.0
Disco Desfiador Quadrado H2,5 - *Juliene*	Quadrado de 2,5 mm	23017.0
Disco Desfiador Quadrado H3 - *Juliene*	Quadrado de 3 mm	09434.0
Disco Desfiador Quadrado H7 - *Juliene*	Quadrado de 7 mm	12529.6
Disco Fatiador E1	Espessura de 1 mm	09604.0
Disco Fatiador E3	Espessura de 3 mm	09605.9
Disco Fatiador E5	Espessura de 5 mm	09606.7
Disco Fatiador E10-S	Espessura de 10 mm	39430.0
Disco Fatiador Dentado EH3	Espessura de 3 mm	19563.4
Disco Fatiador Dentado EH7-S	Espessura de 7 mm	39431.9
Disco Ondulador W2	Espessura de 2 mm	12553.9
Disco Ondulador W4	Espessura de 4 mm	09616.4
Disco Ralador V	X-X-X-X-X-X-X-X-X	09609.1
Grade Cubo 8x8 mm	Quadrado de 8 mm	39326.6
Grade Cubo 12x12 mm	Quadrado de 12 mm	39324.0
Grade Cubo 16x16 mm	Quadrado de 16 mm	39325.8
Grade Palito	Largura de 10 mm	39327.4
Prato Expelidor	X-X-X-X-X-X-X-X-X	09538.9

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

O Processador de Alimentos Mod. PAIE-S-N, deve ser posicionado sobre uma superfície firme e nivelada com preferencialmente 850 mm de altura.

Figura - 03

2.2.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 Volts ou 220 Volts (60Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.
Se necessário ajuste o equipamento para a tensão desejada. Para tanto remova o Tampão de Borracha N° 04 (Fig. 01) localizado na parte lateral do equipamento.

> **IMPORTANTE**
> **Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

2.3 Seleção de Discos e Grades

Como opcional, existem uma linha completa de discos e grades para a preparação de uma ampla variedades de verduras, legumes e frutas.

Na Tabela - 03, Tabela de Seleção de Cortes, estão listados os discos e as grades, bem como suas combinações com exemplos de aplicações.

> **IMPORTANTE**
> **A Tabela de Seleção de Cortes, tem como objetivo, sugerir tipos de cortes para alguns produtos.O resultado dos cortes, dependem do estado, do tipo e da qualidade do produto a ser processado.**

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e partes deslizantes e girantes da máquina, quanto a ruídos anormais.
Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente ou polia / engrenagem apresente desgaste. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).
Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.
Nunca toque com as mãos ou de qualquer outra maneira, nas partes girantes da máquina.
JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessório(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.
Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.
Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.
Verifique os níveis de fluídos.
Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE:

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se de que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, tecla, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

Os reservatórios de óleo devem ser abastecidos até os níveis indicados. Verifique e adicione óleo se necessário.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Tabela - 03

Tabela de Seleção de Cortes

Produto	Tipos de Cortes	Discos
Beterraba	Fatias	E1, E3, E5 e E10-S
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
	Desfiadas	Z3, Z5 e Z8
	Desfiadas Quadradas	H2,5, H3, H7
Cenoura	Fatias	E1, E3, E5 , E10-S ,EH7-S e EH3-S
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
	Desfiadas	Z3, Z5 e Z8
	Desfiadas Quadradas	H3, H7
	Raladas	V
Repolho	Tiras	E1, E3, E5 e E10-S
	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
Cogumelo	Fatias	E1, E3, E5
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
Cebola	Fatias	E1, E3, E5 , E10-S ,EH7-S e EH3-S
	Cubos	E10-S / EH7-S / H7 + GRADE CUBO
Pimentão	Fatias	E1, E3, E5, E10-S e EH7-S
	Cubos	E10-S / EH7-S / H7 + GRADE CUBO
Rabanete	Fatias	E1, E3, e E5
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
	Desfiados Quadrados	H3, H7, EH3, EH7
Folhas	Tiras	EH3 , EH7
Batata	Fatias - *Chip's*	E1, E3 e E5
	Palitos	E10-S/ EH7-S + GRADE PALITO
	Cubos	E10-S/ EH7-S + GRADE CUBO
	Palha	Z3, Z5 e Z8
	Palha Quadrada - *Juliene*	H3, H7
	Fatias Onduladas	W2, W4
Banana	Fatias	E3 , E3 , E5 e E10
Laranja	Fatias	E5 , E10-S e EH7-S
Maçã	Fatias	E1, E3 e E5
Mamão	Cubos	E10-S/ EH7-S + GRADE CUBO
Côco	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
	Ralados	V

As folhas após higienizadas, deverão ser sobrepostas e enroladas bem apertado, de diâmetro suficiente para entrar com facilidade na Bocal Redondo e, logo deverá ser pressionado levemente com o empurrador solto que acompanha este processador de alimentos, para que empurre o rolinho de folhas até o disco de corte. Após as folhas serem sobrepostas e enroladas deve-se cortar as pontas para ter um produto mais apresentável.

IMPORTANTE
O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usado.

O prato expelidor tem por função auxiliar a saída dos produtos processados, expelindo-os para fora da máquina.

Figura - 04

Prato Expelidor

2.4 Seleção do Bocal de Alimentação

IMPORTANTE
Em nenhuma circunstância, utilize as mãos ou outro objeto, que não seja o soquete fixo a haste da máquina ou o soquete redondo Nº 03 (Fig.01), para empurrar o alimento para dentro dos bocais de alimentação.

Utilize o bocal correto da tampa da Câmara dos disco, bem como o soquete correto, para introduzir o alimento na máquina.

A haste deverá ser comprimida por uma firme pressão, pois caso contrário o alimento será deslocado no interior do bocal, ocasionando cortes irregulares.

O Processador PAIE-S-N é uma máquina que trabalha em alta velocidade, portanto é necessário que a alimentação seja igualmente rápida.

Para produtos de menor tamanho, como cenouras, consegue-se um corte mais uniforme, utilizando o bocal de alimentação redondo N°01 (Figura - 05).

Quando for usar apenas um disco, ou combinado com alguma grade, para preparar uma determinada combinação de frutas ou vegetais, sempre comece com os produtos mais tenros e termine com os produtos mais duros.

Quando for usado o disco ralador V, é possível variar a granulometria do produto ralado, pressionando levemente, ter-se-á o produto final com uma granulometria mais fina e pressionando mais firmemente, ter-se-á um produto final com granulometria mais grossa.

4.1.2 Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina de rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botões. teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a Chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira e pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

LEIA ATENTA E CUIDADOSAMENTE A(S) ETIQUETA(S) DE SEGURANÇA E IDENTIFICAÇÃO CONTIDA(S) NA MÁQUINA, AS INSTRUÇÕES DE USO E A(S) TABELA(S) TÉCNICA(S), CONTIDAS NESTE MANUAL.

Figura - 12

3.4.5 Lave todas as peças com água quente e sabão, enxágüe e séque-as.

3.4.6 Nunca use objetos duros, tais como: facas, garfos e outros, para limpar pedaços de alimentos presos às grelhas. Utilize uma batata ou cenoura para fazer a referida remoção e limpeza.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique Ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor, razão porque, o usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes do acionamento elétrico, apresentam pontos ou terminais com presença de voltagens elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a morte do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até mesmo a morte do usuário.

Figura - 05

01- Bocal Redondo
02- Bocal Onblongo

3. Operação

3.1 Pré Operação

3.1.1 Antes de utilizar o Processador de Alimentos , deve-se lavar toda as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.3 Limpeza e Higienização).

3.1.2 Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

3.2 Operação de corte

LIGUE A MÁQUINA:

Em função das normas de segurança vigentes é necessário executar o procedimento descrito abaixo para que o sistema de segurança permita que o equipamento seja ligado

1-Posicione a chave Liga / Desliga (item 03 fig.: 06) para a posição "O" desligado.

2- Verifique se o Botão de emergência (item 01 fig.: 06) esta destravado.

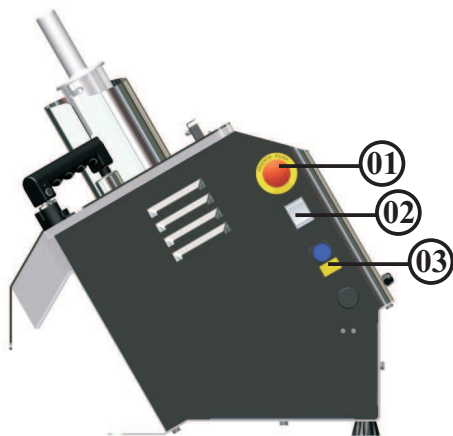
2a- Quando acionado o Botão de Emergência permanece retido nesta posição.

2b- Para destravá-lo basta girar o mesmo no sentido HORARIO liberando a trava, fazendo com que o Botão de Emergência "pule" para a posição de acionamento.

3- Verifique se a Tampa de Proteção esta devidamente posicionada.

4- Pressione e solte o botão reset (item 02 fig.: 06).

5- Pressione a chave Liga / Desliga (item 03fig.: 06) para a posição "I" fazendo que o equipamento ligue.

Figura - 06

IMPORTANTE
Antes de pressionar e soltar o Botão RESET, certifique-se de que a Chave Liga/desliga esteja na posição "O" desligado.

IMPORTANTE
Sempre que o Botão de emergência e/ou a Tampa de Proteção e/ou o Protetor Térmico atuar e/ou houver falta momentânea de energia , o procedimento acima deverá ser executado.

3.3 Usando Somente Um Disco

IMPORTANTE
O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada. Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.

Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual estão fixos os soquetes, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

3.4.2 Cuidando com as lâminas de corte, segure o disco girando-o no sentido anti-horário e forçando-o para cima, desta forma remove-se o mesmo.

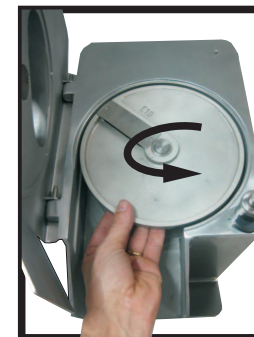
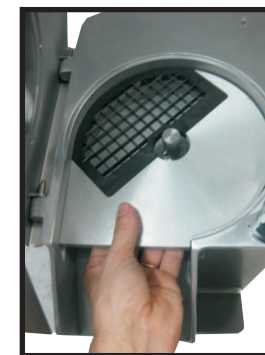
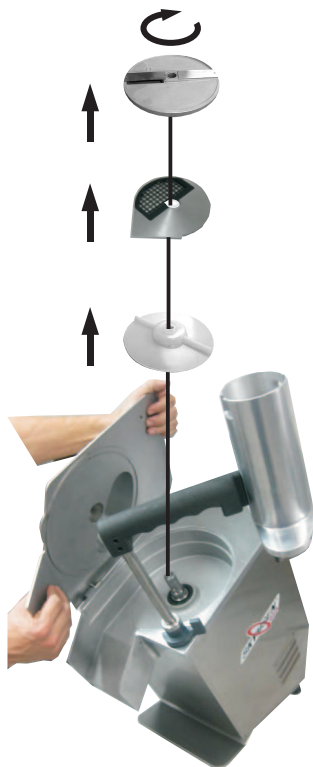
Figura - 10

3.4.3 Segure na parte esquerda inferior da grade e puxe-a para cima, sempre cuidando com as lâminas cortantes.

Figura - 11

Grade Cubo

3.4.4 Remova a tampa da Câmara dos disco, para tanto deslize-a para trás, até desalojá-la totalmente dos encaixes da camara dos discos.

Figura - 09

3.4 Limpeza e Higienização

IMPORTANTE
Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

-Antes de ser usada pela primeira vez;
-Após a operação de cada dia;
-Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
-Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do Processador de Alimentos Mod. PAIE-S-N podem ser removidas para limpeza:

-Soquete;
-Cs Tampa;
-Prato Expelidor;

Todos os discos devem encaixar facilmente no eixo de tração, bastando para isso um pequeno movimento giratório do mesmo.

Qualquer contato entre o disco e a tampa da Câmara dos disco, indica o mau posicionamento do disco.

A seguir será descrito o procedimento para a colocação e remoção dos discos:

3.2.1 Com a máquina desligada e o disco parado, gire a trava da tampa N° 01 (Fig.-06) , abrindo-a em seguida. Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

Figura - 06

3.2.2 Coloque o prato expelidor, tomando o cuidado de seu perfeito encaixe nas facetas existentes no eixo.

3.2.3 Cuidando com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando ligeiramente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.

3.2.4 Feche a tampa da carcaça, certificando-se de que a mesma ficou perfeitamente travada.

3.2.5 Para remover o disco, faça o processo inverso ao descrito anteriormente.

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme a Figura - 07.

Figura - 07

Disco Fatiador

Prato Expelidor

> **IMPORTANTE**
>
> **Os Discos Fatiadores Dentados EH3 e EH7 s**ão indicados para o corte de produtos com pele e folhas, Ex.: tomates e alface.

3.3 Usando Um Disco Com Uma Grade

> **IMPORTANTE**
>
> **O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada.**
> **Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.**

A grade deverá ser encaixada entre o prato expelidor e o disco, que deverão estar absolutamente limpos para encaixarem perfeitamente.

As grades somente devem ser utilizadas com os discos fatiadores " E10-S e EH7-S ".

A seguir será descrito o procedimento para a colocação e remoção dos discos e grades:

3.3.1 Com a máquina desligada e o disco parado, gire a trava da tampa N° 01 (Fig.-06), abrindo-a em seguida. Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

3.3.2 Coloque o prato expelidor, tomando o cuidado de seu perfeito encaixe nas facetas existentes no eixo.

3.3.3 Após selecionar a grade a ser usada, posicione a grade de tal forma que a grade, propriamente dita, fique localizada no lado esquerdo da máquina. Em seguida encaixe-a na cavidade existente na Câmara dos disco da máquina.

3.3.4 Cuidando com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando ligeiramente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.

3.3.5 Feche a tampa da Câmara dos disco, certificando-se de que a mesma ficou perfeitamente travada.

3.3.6 Para remover o disco, faça o processo inverso ao descrito anteriormente.

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme as Figura - 08 e 09.

Figura - 08

Disco Fatiador E10

Grade Cubo

Prato Expelidor